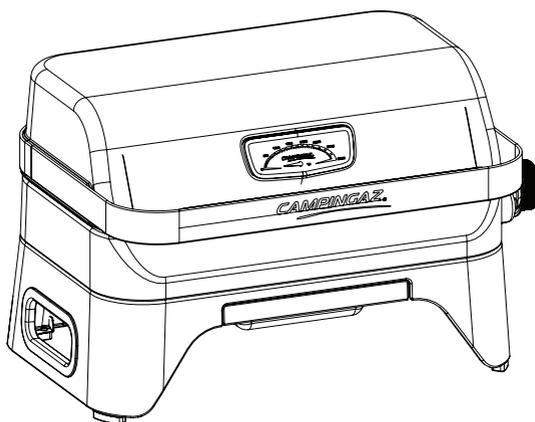


CAMPINGAZ®

ATTITUDE 2go



FR MODE D'EMPLOI 4

GB INSTRUCTIONS FOR USE 10

FIG. 1

FR

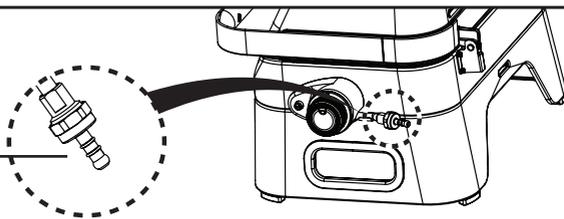


FIG. 2A

G 1/2

M 20x1,5



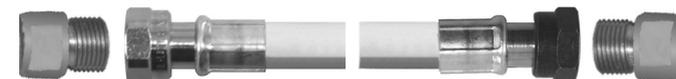
Appareil

Détendeur

FIG. 2B

G 1/2

M 20x1,5



Appareil

Détendeur

FIG. 2C



FIG. 2D

14

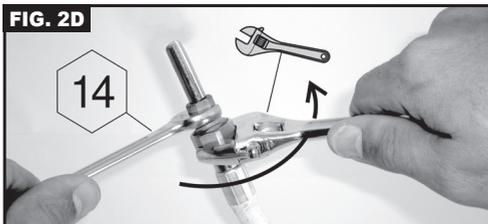


FIG. 3A

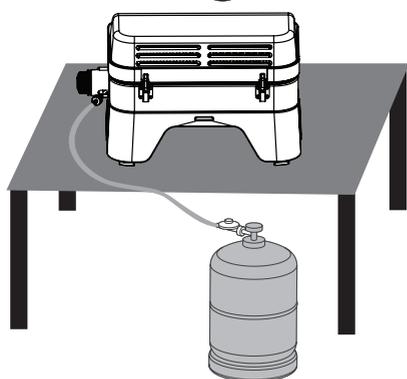


FIG. 3B

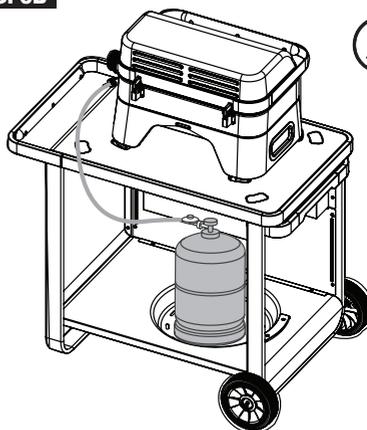


FIG. 4

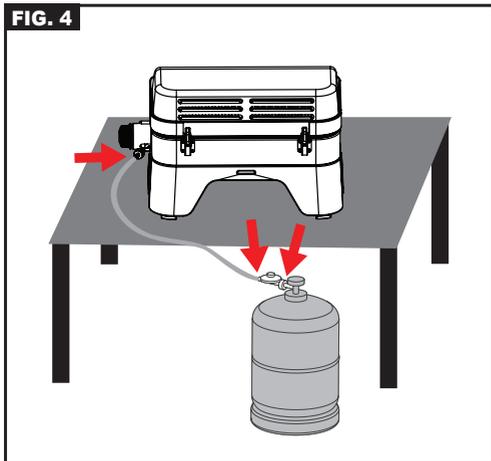


FIG. 5

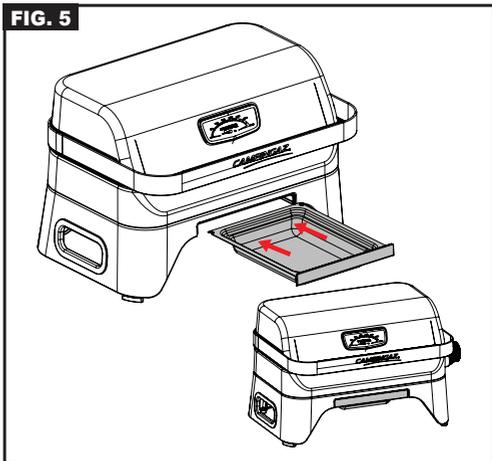


FIG. 6

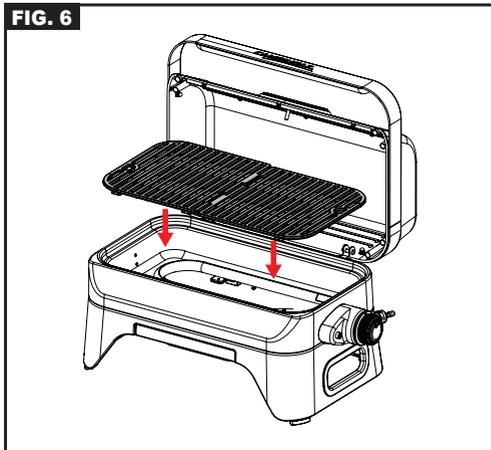


FIG. 7

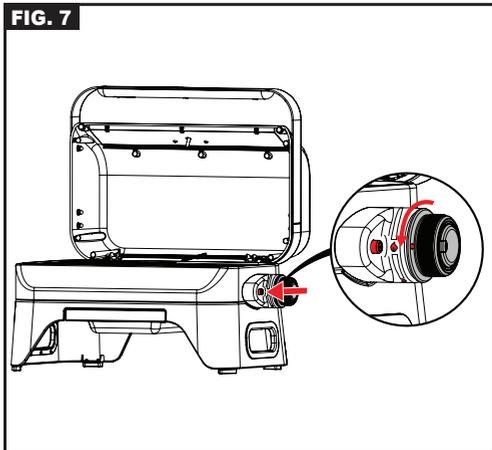


FIG. 8

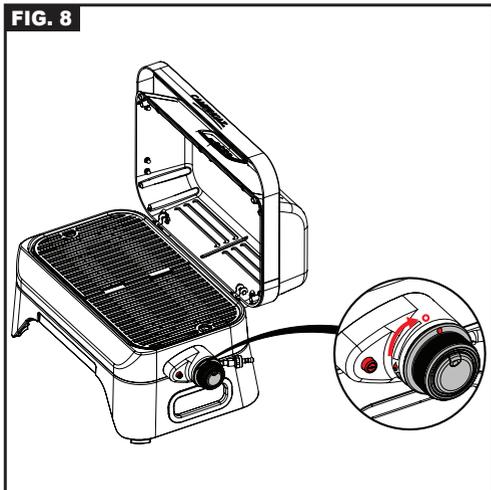
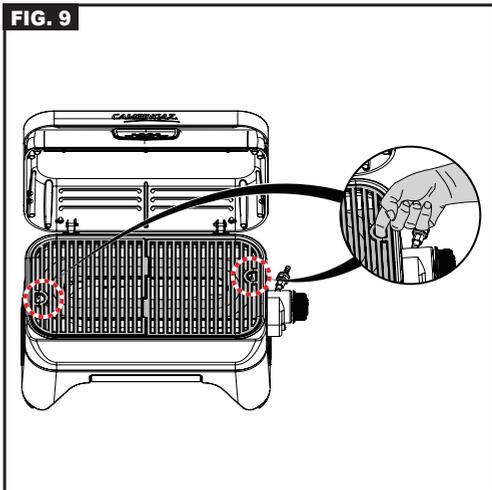


FIG. 9



MODE D'EMPLOI

REMARQUE : Sauf mention contraire, les termes génériques suivants "appareil / unité / produit / équipement / installation" utilisés dans le présent mode d'emploi font tous référence au produit "Attitude 2go".

Le produit montré dans ce manuel peut sembler différent du vôtre. Ces images ne sont qu'à usage d'illustration.



- Consulter la notice avant l'utilisation.
- A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.
- Il est préférable de porter des gants pour assembler le produit.
- Ne pas utiliser de charbon de bois.
- Ne pas utiliser de détendeur réglable. Utiliser des détendeurs à réglage fixe conformes à la norme européenne pertinente les couvrant.
- Pour assurer un fonctionnement de votre appareil en toute sécurité, ne jamais utiliser deux plaques de cuisson pleines côte à côte.
- Nettoyer régulièrement les pièces de fond de cuve pour éviter tout risque d'inflammation des graisses.

Le non respect de ces règles d'utilisation peut entraîner une grave détérioration de votre appareil.

Le non respect de ces instructions peut être dangereux pour l'utilisateur et son entourage.

Ce produit est conçu pour un usage privé ordinaire, et non pour un usage professionnel.

A. GAS CATEGORY & PRESSURE

Repere injecteur : 75

Débit calorifique : 2,4 kW

Débit massique : 175 g/h (G30) / 172g/h (G31)

Cat I3+ (28-30 / 37)

Gaz et pression : Butane (G30) 28-30 mbar / Propane (G31) 37 mbar

B. POUR VOTRE SÉCURITÉ

• N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de votre appareil. Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation. En cas d'odeur de gaz :

1. Fermez le robinet de la bouteille de gaz.

2. Eteignez toute flamme vive.

3. Ouvrez le couvercle.

4. Si l'odeur persiste, voir "G. Essai d'étanchéité" ou informez vous immédiatement auprès de votre revendeur.

• Ne pas laisser votre appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

• Les parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

• Fermer le récipient de gaz après usage.

C. LIEU D'UTILISATION

• Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'extérieur des locaux.

• **ATTENTION :** des parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants.

• Aucun matériau combustible ne doit se trouver dans un rayon de 60 cm environ autour de l'appareil.

• Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.

• Utiliser l'appareil sur un sol bien horizontal.

• Prévoir un débit d'air neuf de 2 m³/kW/h.

D. BOUTEILLE DE GAZ

Cet appareil est réglé pour fonctionner avec les bouteilles butane/propane de 3 à 15 kg munies d'un détendeur approprié : butane 28 mbar / propane 37 mbar

Pour le branchement ou le changement de la bouteille, opérer toujours dans un endroit bien aéré, et jamais en présence d'une flamme, étincelle ou source de chaleur.

E. TUYAU (FIG 1-2 & 3)

L'appareil peut être utilisé avec 2 sortes de tuyaux souples :

a) Tuyau souple destiné à être emmanché sur des abouts annelés coté appareil et coté détendeur, immobilisé par des colliers (selon la norme XP D 36-110). Longueur préconisée 1,25 m.

b) Tuyau souple (selon la norme XP D 36-112 ou NF D 36-112) équipé d'un écrou fileté G 1/2 pour vissage sur l'appareil et d'un écrou fileté M 20x1,5 pour vissage sur le détendeur, longueur préconisée 1,25 m.

L'appareil possède un raccord fileté d'entrée gaz G1/2. Selon le modèle il peut être livré avec l'about annelé NF et le joint déjà montés.

1) Pour l'utilisation de l'appareil avec tuyau souple XP D 36-110: (Fig. 2A)

- Emmancher à fond le tuyau souple sur l'about annelé de l'appareil et du détendeur (Fig. 2C).

- Glisser les colliers derrière les 2 premiers bossages des abouts et les serrer jusqu'à rupture de la tête de serrage (Fig. 2C).

- L'étanchéité sera vérifiée en suivant les indications du paragraphe G).

2) Pour l'utilisation de l'appareil avec tuyau souple XP D 36-112 ou NF D 36-112, écrous G 1/2 et M 20x1,5 : (Fig. 2B)

- Le cas échéant, démonter l'about annelé NF pour libérer le raccord d'entrée G1/2, et enlever le joint.

- Visser l'écrou fileté G 1/2 du tuyau sur le raccord d'entrée de l'appareil et l'écrou fileté M20x1,5 sur le raccord de sortie du détendeur en suivant les indications fournies avec le tuyau souple (Fig. 2D).

- Utiliser 2 clés pour serrer le tuyau souple sur l'about gaz de l'appareil :

• Une clé de 14 pour immobiliser le raccord d'entrée de l'appareil,

• Une clé à molette pour serrer l'écrou du tuyau souple.

- Utiliser une clé pour immobiliser le raccord de sortie du détendeur.

- L'étanchéité sera vérifiée en suivant les indications du paragraphe G).

Ne pas tirer sur le tuyau ou le vriller. Le tenir éloigné des pièces pouvant devenir chaudes. Vérifier que le tube souple se développe normalement, sans torsion ou traction, ni contact avec les parois chaudes de l'appareil (Fig3A & 3B).

Il devra être changé lorsque la date de validité inscrite sur le tuyau sera atteinte ou dans tous les cas s'il est endommagé ou s'il présente des craquelures.

F. COUVERCLE

Manipuler le couvercle avec précaution, notamment en cours de fonctionnement. Ne pas se pencher au dessus du foyer.

G. ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

Important : Ne jamais utiliser de flamme pour détecter une fuite de gaz.

- Opérer à l'extérieur des locaux, en éloignant tous les matériaux inflammables. Ne pas fumer.
- S'assurer que le bouton de réglage est en position "OFF" (O).
- Visser le détendeur sur la bouteille de gaz.
- Raccordez le flexible au détendeur en suivant les instructions de la section E.
- Pour le contrôle, utiliser un liquide de détection de fuites gazeuses.
- Mettre le liquide sur les raccords bouteille / détendeur / tuyau / appareil (Fig 4).
- Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz (Le bouton de réglage doit rester en position "OFF" (O)). Si des bulles se forment, cela signifie qu'il y a des fuites de gaz.
- Pour supprimer la fuite, serrer l'écrou du détendeur sur la bouteille de gaz.
- L'appareil ne doit pas être mis en service avant que la fuite ait disparue.
- Fermer le robinet de la bouteille de gaz.
- Débrancher le détendeur de la bouteille de gaz puis contactez votre service après-vente local pour obtenir de l'assistance.

Important :

Il faut effectuer au moins une fois par an le contrôle et la recherche des fuites et à chaque fois qu'il y a changement de la bouteille de gaz.

H. AVANT LA MISE EN MARCHÉ

Ne pas mettre l'appareil en marche avant d'avoir lu attentivement et compris toutes les instructions. S'assurer aussi:

- Qu'il n'y a pas de fuites
- Que le tube de brûleur n'est pas obstrué (exemple : toiles d'araignées)
- Que le tuyau n'est pas en contact avec des pièces pouvant devenir chaudes (Fig. 3A & 3B).
- Les orifices de ventilation du compartiment de rangement de la bouteille (le cas échéant) ne sont pas obstrués.
- Que le tiroir récupérateur de graisse soit bien mis en place dans son logement et qu'il soit bien positionné à fond jusqu'à la butée (Fig. 5).

Mettre les grilles en place (Fig. 6)

I. ALLUMAGE DES BRÛLEURS DU BARBECUE

En cas de retour de flamme (allumage sous la cuvette du brûleur), éteindre le produit, le laisser refroidir (pendant cinq minutes environ), puis rallumer l'appareil. Si le problème de retour de flamme persiste, veuillez prendre contact avec votre représentant Campinggaz® local.

Ne jamais allumer l'appareil couvercle fermé, mais toujours couvercle ouvert.

- Ouvrir le couvercle de cuisson.
- S'assurer que le bouton de réglage est en position "OFF" (O) (Fig. 8).
- Appuyez sur le bouton de commande puis tournez-le en sens anti-horaire jusqu'à la position plein débit (🔥) (Fig.7).
- Attendre 2 à 3 secondes et appuyer plusieurs fois sur le bouton piezo (🔊) (Fig. 7)
- Si l'allumage piezo ne fonctionne pas, utilisez l'allumage manuel (voir ci-dessous).

J. ALLUMAGE MANUEL DU BARBECUE

- Ouvrir le couvercle de cuisson et enlever les grilles.
- S'assurer que le bouton de réglage est en position "OFF" (O).

- Allumer l'allumette puis l'amener jusqu'à proximité du brûleur.
- Appuyer et tourner le bouton de réglage correspondant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position plein débit (🔥) (Fig. 7).
- Remettre les grilles en place

K. EXTINCTION DU BARBECUE

Ramener le bouton de réglage en position "OFF" (O), puis fermer le robinet de la bouteille de gaz (Fig 8).

L. CHANGEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

- Opérer toujours dans un endroit bien aéré et jamais en présence d'une flamme, étincelle ou source de chaleur.
- Ramener le bouton de réglage en position "OFF" (O) puis fermer le robinet de la bouteille.
- Dévisser le détendeur, vérifier la présence et le bon état du joint d'étanchéité.
- Mettre la bouteille pleine en place, revisser le détendeur en veillant à ne pas faire subir de contraintes de torsion ou de traction au tuyau. Vérifiez qu'il n'y a pas de fuite de gaz.

M. UTILISATION

Il est recommandé de porter des gants protecteurs pour manipuler des éléments particulièrement chauds.

Lors de la première utilisation, faire chauffer le barbecue avec ses brûleurs en position plein débit (🔥), le couvercle fermé, pendant 30 minutes environ, ceci afin d'enlever les odeurs de peintures des pièces neuves.

Il est bon de préchauffer votre barbecue pendant quelques minutes (10/15min) avant de commencer la cuisson. De la même manière que lorsque vous cuisinez dans une poêle ou un four, cela permet d'atteindre la bonne température de cuisson et évite aux aliments de coller, et permet d'obtenir une croûte brune et croustillante. Pour réduire encore plus le risque d'accroche des aliments, vous pouvez badigeonner légèrement les grilles de cuisson avec de l'huile alimentaire avant la cuisson.

La vitesse de cuisson peut être modulée en fonction de la position les boutons de réglage : entre la position plein débit (🔥) et la position débit réduit (🔥).

Pour réduire l'inflammation des graisses durant la cuisson, enlever le surplus de gras de la viande avant cuisson.

Il faut nettoyer le barbecue après chaque cuisson pour éviter l'accumulation de graisse et diminuer le risque d'inflammation.

Important : s'il arrive, durant le fonctionnement de l'appareil que le brûleur s'éteigne, placer immédiatement le bouton de réglage sur "OFF" (O). Attendre 5 minutes afin de permettre l'évacuation du gaz non brûlé. Procéder une nouvelle fois à l'opération d'allumage uniquement après ce délai.

Votre appareil fonctionne avec un réservoir de gaz à l'état liquide. La vaporisation de ce liquide, nécessaire à l'alimentation du brûleur, est tributaire de la température extérieure et de la quantité de liquide à l'intérieur du réservoir. Dans des conditions de température extérieure basse, la vaporisation est réduite. **Si vous utilisez un petit réservoir type R907, évitez d'utiliser votre appareil à une température extérieure inférieure à 10°C.**

N. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Ne pas modifier l'appareil : toute modification peut se révéler dangereuse.

- Afin de maintenir votre appareil en parfait état de fonctionnement, il est recommandé de le nettoyer après chaque utilisation.

- Attendre que l'appareil ait refroidi avant toute opération de nettoyage.
- Fermer la bouteille de gaz et dévisser le détendeur.

Brûleur :

Nettoyez le brûleur avec une éponge humide (eau additionnée de liquide vaisselle). Si nécessaire, utilisez une brosse en acier humide.

Vérifiez que tous les orifices du brûleur (OH) sont dégagés et secs avant de réutiliser le brûleur. Si nécessaire, débouchez le brûleur avec une brosse métallique.

Si nécessaire, nettoyez les orifices du brûleur ou le brûleur

REMARQUE: un nettoyage régulier prolonge la durée de vie du brûleur et évite une oxydation prématurée éventuellement causée par les résidus acides de cuisson. Par contre, l'oxydation du brûleur du grill est une oxydation normale.

Tableau de commande :

Nettoyez de temps à autre le tableau de commande à l'aide d'une éponge humidifiée avec du liquide vaisselle. Ne pas utiliser de produits abrasifs.

Parois du foyer :

Nettoyez le fond de la cuve après chaque utilisation avec une éponge humide.

Tiroir récupérateur de graisse :

Votre barbecue est équipé d'un tiroir de récupération des graisses (Fig 5). Il est recommandé de le nettoyer après chaque utilisation.

Pour faciliter le nettoyage, Il est possible de mettre dans le fond du tiroir ramasse graisse un peu de sable qui absorbera les graisses de cuisson. Jetez le sable après chaque cuisson.

Grilles de cuisson:

Les grilles de cuisson sont émaillées.

Attendre leur refroidissement avant toute opération de nettoyage. Utiliser un produit de nettoyage Campinggaz® BBQ Cleaner Spray et brosses pour barbecues.

Elles passent au lave-vaisselle. Avant de les passer au lave-vaisselle il est souvent nécessaire de frotter avec une éponge ou une brosse métallique pour enlever les résidus qui adhèrent à la surface de cuisson.

Pour enlever les grilles, glissez un doigt dans les trous indiqués, soulevez les et empoignez les avec l'autre main (Fig 9).

Afin de conserver l'aspect de votre barbecue, nous vous recommandons de le couvrir avec une housse de protection Campinggaz® vendue en accessoire.

Important : bien attendre que le barbecue soit totalement refroidi avant de mettre la housse de protection.

O. STOCKAGE

- Fermer le robinet de la bouteille de gaz après chaque utilisation.
- Si vous entreposez votre barbecue à l'intérieur, débranchez l'alimentation de gaz.
- Si vous l'entrezposez à l'extérieur, il est conseillé d'utiliser une housse de protection.
- En cas de durée prolongée sans utilisation, il est recommandé d'entreposer l'appareil dans un endroit sec et abrité (ex : garage).
- Environnement favorisant la corrosion : une attention particulière doit être apportée au produit utilisé en bord de mer ; il ne doit pas être entreposé à l'extérieur sans protection, et doit être maintenu à l'abri dans un milieu sec.

P. ACCESSOIRES

ADG (Campinggaz) recommande l'utilisation systématique de ses barbecues à gaz avec des accessoires et pièces de rechange de marque Campinggaz®. ADG (Campinggaz) décline toute responsabilité en cas de dommage ou de mauvais fonctionnement survenant du fait de l'utilisation d'accessoires et/ou pièces de rechange de marque différente.

Q. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Pensez à la protection de l'environnement ! Votre appareil contient des matériaux qui peuvent être récupérés ou recyclés. Remettez-le au service de collecte des déchets de votre commune et triez les matériaux d'emballage.

R. ANOMALIES / REMEDES

Anomalies	Vérifications	Remèdes
Difficultés à l'allumage	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que le détendeur correspond au type de gaz et à la pression recommandés. Vérifier que le détendeur ne s'est pas mis en sécurité. Vérifier que le détendeur et le tuyau sont en bon état. Vérifier que la bouteille n'est pas vide ou presque vide. 	<ul style="list-style-type: none"> Changer le détendeur s'il ne correspond pas Réinitialiser le détendeur. Changer le tuyau et/ou le détendeur s'ils sont en mauvais état. Changer la bouteille si besoin.
Difficulté à l'allumage Les flammes sont instables lors de l'utilisation d'une bouteille neuve.	<ul style="list-style-type: none"> Présence possible d'air dans la bouteille et donc dans le circuit de gaz. 	<ul style="list-style-type: none"> Laisser fonctionner le barbecue et le défaut disparaîtra.
Le brûleur ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que le tuyau, l'injecteur, le robinet, le tube venturi ou les orifices du brûleur ne sont pas bouchés. 	<ul style="list-style-type: none"> Souffler dans le brûleur. Nettoyer le tube venturi.
Le brûleur a des ratés ou s'éteint	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier s'il y a suffisamment de gaz dans la bouteille. 	<ul style="list-style-type: none"> Changer la bouteille de gaz.
Grand panache de flamme à la surface du brûleur	<ul style="list-style-type: none"> Le tube de brûleur peut être obstrué (toiles d'araignées...) ou le porte-injecteur est mal positionné dans le tube. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer le tube venturi et /ou repositionner le brûleur.
Flamme à l'injecteur	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier si la bouteille n'est pas presque vide. 	<ul style="list-style-type: none"> Changer la bouteille. Consulter le SAV.
Température de cuisson insuffisante	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier si l'injecteur ou le tube venturi ne sont pas obstrués (toile d'araignée...). 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer le tube venturi.
La graisse s'enflamme d'une façon anormale	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que la graisse ne s'est pas accumulée sur le fond de la cuve de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> Réduire le débit de gaz du barbecue. Nettoyer le fond de la cuve de cuisson.
Le brûleur ne s'allume pas avec le piezo	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'état des fils ou électrodes. Vérifier que le piezo est bien connecté à l'électrode 	<ul style="list-style-type: none"> Changer si nécessaire. Consulter le SAV. Connecter si nécessaire.
Flamme au niveau de la connexion du tuyau de gaz avec la tubulure	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'étanchéité du raccord. Vérifier la présence du joint plat. 	<ul style="list-style-type: none"> Fermer l'arrivée du gaz. Consulter le SAV. Changer le joint.
Flamme derrière le bouton de réglage (volant) ou derrière la console		<ul style="list-style-type: none"> Arrêter l'appareil et fermer la bouteille. Consulter le SAV.

FR

INSTRUCTIONS FOR USE

NOTE: Unless otherwise specified, following generic terms “appliance / unit / product / equipment / device” appeared in this instruction manual all refer to the product “Attitude 2go”.

The product shown in this manual may look different from yours. It is for illustration purpose only.



- Please read the instructions carefully before use.
- Use outdoors only.
- It is best to wear gloves to assemble the product.
- Do not use charcoal.
- Do not use an adjustable low pressure regulator. Only use fixed regulators that comply with relevant European Standards.
- To ensure safe operation of your device, never use two full griddles side by side.
- Regularly clean the parts at the frame bottom to avoid risk of inflammation from fat drippings.

Follow these instructions carefully to avoid serious damage to your barbecue.

This product is designed for a normal private use, not intended for commercial purposes.

A. GAS CATEGORY & PRESSURE

Injector mark: 75

Heat output: 2.4 kW

Mass flow: 175 g/h (G30) / 172g/h (G31)

Cat I3+ (28-30 / 37)

Gas and pressure: Butane (G30) 28-30 mbar / Propane (G31) 37 mbar

B. FOR YOUR SAFETY

- Do not store or use petrol and other flammable liquids or vapours in the vicinity of this appliance. This device must be kept away from inflammable materials when it is in use.

If you smell gas:

1. Close the valve of the cylinder.
2. Extinguish all naked flames.
3. Open the lid.
4. If the smell continues, see “G. Checking for gas leaks” or immediately seek advice from your local retailer.

- Do not leave your appliance unattended while it is working.
- Parts which are protected by the manufacturer or the manufacturer’s representative must not be manipulated by the user.
- Close the gas container after use.

C. LOCATION

- This appliance must only be used outdoors.
- **CAUTION:** accessible parts may get very hot. Keep young children away.
- There should be no combustible materials within a radius of approximately 60 cm around the appliance.
- Do not move the appliance when alight.
- The appliance should be operated on a level surface.
- Estimated air offtake is 2 m³/kW/h.

D. GAS CYLINDER

This appliance has been adjusted to operate from 3 to 15 kg butane/propane cylinders with an appropriate low pressure regulator: butane 28 mbar / propane 37 mbar.

Always connect or replace the cylinder in a well-ventilated area, never in the presence of a flame, spark or heat source.

E. HOSE (FIG 1-2 & 3)

The appliance can be used with 2 types of hoses:

- a) Hose for fitting onto ringed end pieces on the appliance and regulator, secured by clamps (compliant with XP D 36-110 standard). Recommended length: 1.25 m.
- b) Hose (compliant with XP D 36-112 or NF D 36-112 standard) fitted with a G 1/2 threaded nut for screwing onto the

device and an M 20x1.5 threaded nut for screwing onto the regulator, recommended length 1.25 m.

The appliance has a G1/2 threaded gas inlet connector. Depending on model it can be supplied with a pre-fitted NF ringed hose connector and seal.

1) Using the device with a XP D 36-110 hose: (Fig. 2A)

- fit the hose tightly onto the ringed end piece of the appliance and the regulator (Fig. 2C).
- slip the hose clamps behind the first 2 bosses of the end pieces and tighten them until the clamp head breaks (Fig. 2C).
- Sealing is verified according to the instructions in paragraph G).

2) Using the appliance with XP D 36-112 or NF D 36-112 hose, G 1/2 and M 20x1.5 nuts: (Fig. 2B)

- If need be, loosen and remove the NF ringed hose connector to release the G1/2 inlet connector and remove the seal.
- Screw the hose’s G 1/2 threaded nut to the appliance’s gas connection, and the M20x1.5 threaded nut to the regulator outlet connection, following the instructions supplied with the hose (Fig. 2D) .
- Use 2 wrenches to tighten the hose on the gas connection end piece of the appliance:
 - A 14-wrench to secure the appliance’s inlet connection.
 - An adjustable wrench to tighten the hose nut.
- Use a wrench to secure the outlet connection on the regulator.
- Sealing is verified according to the instructions in paragraph G).

Do not pull on the hose or twist it. Keep it away from hot parts. Check that the hose is in an appropriate position, without any twisting or pulling and without being in contact with the hot walls of the appliance (Fig3A & 3B).

It needs to be changed once it expires, according to the expiry date written on the hose or, in any case, if it is damaged or cracked.

F. LID

Handle the lid carefully, especially during operation. Do not lean over the base.

G. CHECKING FOR GAS LEAKS

Important: never use a naked flame to check for gas leaks.

1. Work outside, away from all sources of ignition. Do not smoke.
2. Make sure the control knob is in the “OFF” position (O)
3. Fit the regulator onto the gas cylinder in accordance with its instructions.
4. Connect the flexible hose to the regulator as described in section E.

5. Use a gas leak solution to test for leaks.
6. Apply the solution to the connections between cylinder / regulator/ hose / appliance. (Fig.4)
7. Open the gas cylinder valve (The control knob should remain in the "OFF" (O) position). Bubbles in the gas leak solution indicate that there is a gas leak.
8. To plug the leak, tighten the regulator nut on the gas cylinder.
9. The stove must not be used until all leaks have been eliminated.
10. Close the valve on the gas cylinder.
11. Unplug the regulator from the gas cylinder and contact your local after-sales service centre for assistance.

Important:

Check for leaks at least once per year and each time the gas cylinder is replaced.

H. PRIOR TO USE

Never use the appliance until the instructions have been read carefully and understood. Additionally, ensure that:

- There are no leaks.
- Make sure the burner tube is not clogged (by spider webs, etc.).
- The hose does not touch any components which may get hot. (Fig. 3A & 3B)
- The ventilation openings in the cylinder storing compartment (if present) are not obstructed.
- The grease recovery tray fits correctly and that it is inserted as far as it will go(Fig. 5).

Put the grates in place correctly (Fig. 6)

I. LIGHTING THE BARBECUE BURNERS

In case of burn back (ignition under the burner cap) switch the product off, allow it to cool down (approximately five minutes), then reignite the appliance. If the problem of burn back persists, then please contact your local Campingaz® representative.

Never light the appliance with the lid closed, only with the lid opened.

1. Open the cooking lid.
2. Make sure the control knob is in the "OFF" position (O) (Fig. 8).
3. Press the control knob and then turn it counterclockwise to the full flow position (🔥) (Fig.7) .
4. Wait 2 to 3 seconds and push the piezo switch (🔊) several times (Fig. 7).
5. If the electronic ignition doesn't work, use the manual ignition (see below)

J. LIGHTING THE BARBECUE MANUALLY

1. Open the cooking lid and remove the grates.
2. Make sure the control knob is in the "OFF" position (O)
3. Light a match and hold it up to the burner.
4. Push the control knob and turn it counterclockwise until it is in the full flow position (🔥). (Fig.7)
5. Put the grids back in place.

K. EXTINGUISHING THE BARBECUE

Put the control knobs back in the "OFF" position (O) and close the gas cylinder valve(Fig 8).

L. REPLACING THE GAS CYLINDER

1. Always work in a well ventilated area and never in the presence of a flame, spark or heat source.

2. Put the control knobs back in the "OFF" position (O) and close the gas cylinder valve.
3. Remove the regulator, check that the sealing joint is in good condition.
4. Put the full cylinder in place, refit the regulator, taking care not to apply stress to the hose. Check for gas leaks.

M. OPERATION

It's recommended that protective gloves be worn to handle components which may be very hot.

When used for the first time, heat up the barbecue with its burners in full on position (🔥) (with the lid closed), for approximately 30 minutes in order to eliminate any odors resulting from the paint on the new parts.

It is good practice to pre-heat your grill for a few minutes (10-15min) before you start placing food on it. Similarly, to when you cook in a pan or in an oven, it helps you to reach an appropriate grilling temperature and prevents food from sticking, ensuring a crisp, brown crust. To reduce the risk of food sticking to grates further, you can lightly brush cooking oil on the grids, prior to use.

Cooking speed can be regulated via the control knobs: between the full flow position (🔥) and low flow position (🔥).

In order to reduce the amount of grease catching fire while cooking, remove any surplus fat from the meat prior to placing it on the grill.

Clean the barbecue after each use to prevent grease build up and reduce the risk of ignition.

Important: If the burner turns off while using the appliance, immediately turn the control knob to the "OFF" position (O). Wait five minutes to allow the unburned gas to escape. Only carry out the lighting steps after this time.

Your appliance works with a liquid gas cylinder. The vaporization of this liquid, which is necessary to power the burner, depends on the outdoor temperature and the amount of liquid inside the cylinder. Under low outdoor temperature conditions, the vaporization is reduced. **If you are using a small cylinder like the cylinder R907, avoid using your appliance at an outdoor temperature below 10°C.**

N. CLEANING AND MAINTENANCE

Never modify the appliance: any modification may prove dangerous.

- In order to maintain your appliance in perfect operating condition, it is recommended that you clean it after each use.
- Wait until the appliance has cooled down before cleaning.
- Close the gas cylinder and remove the regulator.

Burner :

Clean the burner using a damp sponge (soaked in water and dishwashing soap). If necessary, use a wet steel brush.

Check that all burner outlets (OH) are clear and dry before using again. If necessary, use a wire brush to unplug the burner outlets.

If necessary, clean the burner or burner openings.

NOTE: Regular cleaning extends the lifetime of the burner and prevents premature oxidation that may result from cooking acid residue. Oxidation of the grill burner is, however, normal.

Control panel

Clean the control panel from time to time using a sponge damped with dish washing liquid. Do not use abrasive products.

Firebox wall:

Clean the bottom of the grill after each use with a damp sponge.

Grease recovery tray:

Your barbecue is equipped with a grease recovery tray (Fig. 5). It is recommendable to clean it after each use.

To facilitate cleaning, some sand can be placed at the bottom of the grease recovery tray to absorb the cooking grease. Discard the sand after each use.

Cooking grids

Cooking grids are enamelled.

Wait for them to cool before any cleaning operation. Use a Campingaz® BBQ Cleaner Spray cleaning product and brushes for barbecues.

You may clean your griddle and grid in the dishwasher. Before putting them into the dishwasher, it is often necessary to scrape them with a sponge or a metallic brush to remove residue that sticks to the cooking surface.

To remove the grids, slide a finger into the holes indicated, lift and hold up with the other hand.(Fig 9).

To keep your barbecue looking new, we recommend you cover it with a Campingaz® protective cover available as an accessory.

Important:

Wait for the barbecue to cool down completely before putting on its protective cover.

O. STORAGE

- Close the gas cylinder valve after use.
- If you store your barbecue indoors, disconnect the gas cylinder and store the cylinder outdoors.
- If you store your barbecue outdoors, it is recommended that a protective cover be used.
- When not used for a long period of time, it is recommended that the barbecue be stored in a dry, sheltered place (e.g.: garage).
- Environment conducive to corrosion: particular care must be taken with the product if used by the sea; it must not be stored outside without protection, and must be kept sheltered in a dry environment.

P. ACCESSORIES

ADG (Campingaz) advises that its gas barbecues should systematically be used with accessories and replacement parts from Campingaz®. ADG (Campingaz) accepts no responsibility for any damage or malfunction due to the use of accessories and/or replacement parts from other brands.

Q. PROTECTING THE ENVIRONMENT

Think about protecting the environment! Your equipment contains materials which can be recovered or recycled. Hand them in to the waste collection service in your municipality and sort the packing materials.

S. TROUBLESHOOTING

Problem	Troubleshooting	Corrective Actions
Difficulty in lighting up	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the regulator matches the type of gas and recommended pressure. • Check that the regulator is not in safe mode. • Check that the regulator and hose are in good condition. • Check that the cylinder is not empty or almost empty. 	<ul style="list-style-type: none"> • Change the regulator if it does not match. • Reset the regulator. • Replace the hose and/or regulator if they are in poor condition. • Change the cylinder if necessary.
Difficulty in lighting up The flames are not stable when a new cylinder is used.	<ul style="list-style-type: none"> • Possible presence of air in the cylinder and thus in the gas circuit. 	<ul style="list-style-type: none"> • Let the barbecue work and the problem will disappear.
The burner will not light.	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the hose, injector, tap, venturi tube and burner holes are not clogged. 	<ul style="list-style-type: none"> • Blow in the burner. • Clean the Venturi tube.
The burner does not burn smoothly or goes out.	<ul style="list-style-type: none"> • Check that there is sufficient gas in the cylinder. 	<ul style="list-style-type: none"> • Change the gas cylinder.
Large flame on the burner surface	<ul style="list-style-type: none"> • The burner outlet may be blocked (spider webs,...) or the injector holder is improperly positioned in the outlet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the Venturi tube and/or reposition the burner.
Flame at the injector	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the cylinder is not almost empty. 	<ul style="list-style-type: none"> • Change the cylinder. • Contact the After Sales Service.
Insufficient cooking temperature	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the injector or Venturi tube is not blocked (spider webs...). 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the Venturi tube.
The grease ignites in an abnormal manner.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure grease has not accumulated at the bottom of the grill. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduce the gas flow of the barbecue. • Clean the bottom of the grill.
The burner does not light up with the piezo ignitor.	<ul style="list-style-type: none"> • Check the condition of the wires or electrodes. • Check that the piezo ignitor is well connected to the electrode. 	<ul style="list-style-type: none"> • Change if necessary. Contact the After Sales Service. • Connect if necessary.
Flame at the connection of the gas hose with the nozzle	<ul style="list-style-type: none"> • Check the air tightness of the coupling. • Check for the presence of the flat seal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Close the gas supply. • Contact the After Sales Service. • Change the flat seal.
Flame behind the adjustment button (knob) or control panel		<ul style="list-style-type: none"> • Turn the appliance off and close the cylinder. • Contact the After Sales Service.

GB